fischerie
frischer fisch vom süssen wasser

Abendkarte

gibt´s Di - Sa von 17:30-22:00 Uhr

Vorspeisen

FRIZZI & FISCH
Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem
Glas Bio Sparkling / oder Saft
11,00 / 10,00 (A,D,F,G,H,M,O)

ROGEN-HÄPPCHEN
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme
und gebratenem Melanzani
8,50 (D,G,H)

SALMERINA IN SAVOR
Sanft säuerlich mariniertes Saiblingfilet mit
Fregola Sarda und Triester Sauce
13,00 (A,D,L)

LACHSFORELLE gebeizt
Gebeizte Lachsforelle mit Erdäpfel-Senfgurkensalat
14,00 (D,G,M)

PASTINAKEN-QUITTENSUPPE Suppe vegetarisch
Vegetarische Suppe mit Pastinaken und Quitten
5,00 (G,L)

BOUILLABAISSE - Fischsuppe
Provenzaler Suppenklassiker mit heimischem Fisch, Baguette
als Vorspeise oder Hauptspeise
8,00 / 13,00 (A,B,C,D,F,L,M,O)

))Ö°>))Ö°>

SPEZIELLE TAGESANGEBOTE

entnehmen Sie bitte unserer täglich akualisierten "Was B´sonders"-Beilage

))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>

PORTION BROT - 3 Stück Bio-Ciabatta (A) 1,50

All prices in EURO
inkl. VAT.
2022/42

Allergene: A: Gluten, B: Crab, C: Eggs, D: Fish, E: Peanuts,
F: Soy, G: Milk, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard,
N: Sesame, O: Sulfite, P: Lupine, R: Mollusks

fischerie
frischer fisch vom süssen wasser

Abendkarte - Hauptspeisen

FISH no CHIPS
Filet vom Waller auf Kräutercouscous mit Torshi und Mangopickle-Joghurt
21,00 (A,D,F,G,L,M,N)

Dazu ein Sauvignon/Colombard aus der Gascogne!?

SAIBLING gesudert
In Wurzelsud pochiertes Saiblingfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffel und Kren
22,00 (D,L,O)

Dazu ein Grüner Veltliner von Stift!?

TRAISENTALER OFENFISCH
Traisentaler Forelle- und Saiblingstücke aus dem Ofen, auf Fenchel-Dinkelrisotto mit Goldrüben und Schwarzkohl
26,00 (A,D,L,G,O)

Dazu ein Chardonnay barrique aus Langenlois!?

STÖR mit Aussicht
Ein Filet vom Steyrtaler Stör auf Belugalinsen mit Blattspinat, Chorizo-Kapern-Salsa
29,00 (A,D)

Dazu ein Pinot Noir von Birgit Braunstein?

VEGGIE COUSCOUS - Vegetarisches Gericht
Couscous mit Gemüse und Halloumi
14,00 (A,G,L)

Dazu ein Pinot blanc aus dem Kamptal!?

))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>

BEILAGENSALAT
Blattsalat mit frischen Kräutern, Kresse und Hausdressing
4,50 (M,O)

))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>

Nachspeisen

SCHOKO MILLE-FEUILLE
Schokomousse geschichtet mit Teigblättern, dazu Beerenröster
7,00 (A,C,G,H)

GRIESCREMIG?
Dann am besten unseren Kardamom-Grießflammeri! Mit Nussknusper und Feigenragout (A,G,H)

))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>

All prices in EURO
inkl. VAT.
2022/42

Allergene: A: Gluten, B: Crab, C: Eggs, D: Fish, E: Peanuts,
F: Soy, G: Milk, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard,
N: Sesame, O: Sulfite, P: Lupine, R: Mollusks